

NaturPurHotel

★★★★ Maarblick

**Ankommen und den Lärm der Zeit vergessen....
....sich wohlfühlen im persönlichen Ambiente
des Traditionsbetriebes der Familie Weiler
Sie liegen uns am Herzen!**

QUALITÄT IST UNSERE NATUR



Als verantwortungsbewusste regionalorientierte Hoteliers und Gastronomen haben wir uns als Qualitäts-Betrieb profiliert und sind Lizenznehmer der Regionalmarke „Eifel“.



Wir sind QII zertifiziertes Mitglied der Initiative „Service Qualität Rheinland-Pfalz“. Mit ihr wird touristischen Anbietern die Möglichkeit gegeben, die eigene Servicequalität zu prüfen und diese zielorientiert im Sinne ihrer Gäste zu optimieren.



Viel Bio im NaturPurHotel
Wir und unsere Produkte tragen das Bio-Siegel QCI kontrolliert, DE-ÖKO-013.



Wir sind als Qualitätsgastgeber „Wanderbares Deutschland“ zertifiziert und erfüllen die deutschlandweiten Standards für Wandergastgeber!

Familiär geführte Landhotels, im Einklang von Natur und Gastronomie, mit regionaltypischem Ambiente und eine für jedes Hotel individuellen Atmosphäre – das ist die beeindruckende Philosophie von Landidyll.

Kurz gesagt – **Land. Genuss. Lebensart.**

land leben!

Landidyll
HOTELS & RESTAURANTS

Vorne Weg

Selbsteingelegte Oliven

mit Kräutern und Knoblauch, dazu frisches Brot

Tartar von Räucherforellen

auf Gurken carpaccio

Gebackene Champignons

mit Sauce Aioli (Bio) und frisches Brot

Carpaccio vom Eifler Rinderfilet

mit Rucola, gehobeltem Ziegenkäse (Bio) und Kürbiskerne (Bio)

SuppKultur

Rinderkraftbrühe

mit feinen Gemüsestreifen und Grießklößchen

Eifler Kartoffel-Lauchsuppe

mit gebratenen Landjägerscheiben
und selbstgemachten Kartoffelchips

Sauerkraut-Senfsuppe

gekocht mit Monschauer Senf

GrünZeug

Dumme Pute

knackiger Blattsalat mit Tomate, Mozzarella und gebratenen Putenstreifen (Geflügelhof Janshen),
(Regionalmarke)

Salat Försterliesel

knackiger Blattsalat mit gebratenen Champignons und Schweinefiletstreifen (Regionalmarke)

Gartenfrisch

knackiger Blattsalat mit frittierten Döppe Koochenecken und Schafskäse in Honig-Monschauer
Senf (Regionalmarke) Marinade

Vulkansalat

knackiger Blatt- und Eisbergsalat, rote Bohnen, Maiskörner, Cherrytomaten, rote Zwiebeln,
frischer Koriander, Rohmilchkäsestreifen, scharf angebratenes Rinderhack (Regionalmarke),
Chilischoten, Avocado-creme, Saure Sahne und Thousand Island Dressing

JungGemüs

Hausgemachter Gemüse-Vollwert-Bratling

auf frischen Gemüsestreifen aus dem Wok,
dazu Tomatensugo

Spinatsalat

(vegan und laktosefrei möglich!)

mit mediterranem Gemüse oder Speck-Zwiebelstreifen
dazu eine Ofenkartoffel und Kräuterquark

Kartoffel-Rösti

(gluten- und laktosefrei möglich!)

mit Saisongemüse belegt und Käse überbacken

Kichererbsen-Curry (Bio)

Broccoli, Möhren, und Rosinen in Curry-Kokosmilch mit Basmatireis und Salatbeilage

EifelGlück

Hövelchen op Fleisch

Schweineschnitzel (Regionalmarke) mit Speck-Zwiebelstreifen und Brotwürfeln, dazu reichen wir
Bratkartoffeln
und einen knackigen Blattsalat

Geschmorte Rinderbäckchen

in Spätburgunder (Regionalmarke) auf Ingwer-Kartoffel-Stampf,
dazu ein scharfer Spinat

Rindfleischrouladen

(Regionalmarke) so, wie meine Großmutter sie machte, dazu hausgemachte Vollkorn-Spätzle (aus
Weizen- und Dinkelmehl Bio) und Saisongemüse

DöppeKooche

Kartoffelschichtenkuchen nach Eifler Art, dazu Wahlweise:

- gebratenes Gemüse und Kräuterquark
- Petersilienrahmsauce und Blattsalat
- geräucherter Lachs und Meerrettichsahne

FleischesLust

Rahmschnitzel vom fröhlichen Landschwein (Regionalmarke) mit frischen
Kräuterchampignons,
dazu servieren wir Pommes frites und einen knackigen Blattsalat

Vulkantopf

Schweinefilet (Regionalmarke) und Rinderhüftmedaillons auf Erbsen, dazu Bratkartoffeln, Rührei,
Sauce Hollandaise,
garniert mit Kräuterbutter

Winzerburger (Regionalmarke)

mit Spezialsauce aus Monschauer Senf, Spitzkohl-Traubensalat, Zwiebelconfit, Zuckerschoten,
knuspriger Speck und Bierkäse (Käserei Frangen, Bio), Pommes Wedges einen knackigen Blattsalat

Eifelgockel

Satéspeieße von der Hähnchenbrust (Geflügelhof Janshen) auf Glasnudel(Bio)-Wokgemüse in Erdnuss
Sauce (Bio)

Pfeffersteak

vom Rinderrücken mit schwarzer Pfefferrahmsauce (Bio),
dazu Pommes Wedges und ein knackiger Blattsalat

Rumpsteak

mit Schmorzwiebeln und Kräuterbutter, dazu Pommes frites
und ein knackiger Blattsalat

FrischGefischt

Kross gebratenes Zanderfilet

im Schinkenmantel (Regionalmarke) auf Monschauer Senfsauce (Eifel-Produkt), dazu Basmatireis (Bio)
und ein knackiger Blattsalat

Bachforellenfilet

(Vulkanforellen Kradenbach) mit vielen Kräutern und Knoblauch, Schwenkkartoffeln dazu ein knackiger
Blattsalat

6 Gebratene Riesengarnelen auf Bandnudeln (Bio)

mit Champignons, Tomaten, Pinienkernen (Bio) und
einem knackigen Blattsalat

ObenDrauf

Crème Brûlée

mit Früchteragout

Kräuter-Parfait

mit Orangen-Kumquat-Ragout

Weißes Schokoladenmousse

mit Orangen-Rosen-Pfeffer-Kompott

Birnenragout

mit Marzipaneis

Dessertkreation des Hauses

mit verschiedenen Leckereien

Espresso „De Luxe“

mit Pralineneis und hausgemachtem Trüffel

Kleine Auswahl vom Eifeler Rohmilchkäse

(Bio)

von der Bio-Käserei Frangen in Sarmersbach

Bei uns werden Produkte verarbeitet, die Gluten, Ei, Soja, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, und Lupinen enthalten! Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen hilft unser Service-Team Ihnen gerne weiter!